

Warka 4 American wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (47.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (47.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 0.3 kg (5.7%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 13 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy i cytryny | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |